



AROMEN · ESSENZEN · INVERTZUCKER · LEBENSMITTELFARBEN
für das Bäcker- & Konditorenhandwerk und die handwerkliche Speiseeiszubereitung

KAROW`S FEINE REZEPTE

Cappuccino-Trüffel-Torte

Rezeptur für eine Torte 30 cm

extra benötigt wird:

ein Sacherboden

Marzipan zum Eindecken

Bitterkuvertüre zum Überziehen

Zutaten Cappuccino Canachekrem:

250 g Sahne

50 g **Karow`s Glukosesirup Nr. 2791**

250 g weiße Kuvertüre

100 g Butter

50 g **Karow`s Cappuccino-Creme Nr. 219**

Karow`s Konditor Tränke Art Kaffeelikör Nr.703

zum Tränken des Sacherbodens



Zubereitung:

Die Sahne mit **Karow`s Glukose Nr. 2791** aufkochen, vom Herd nehmen und die Kuvertüre in kleinen Stücken oder Chips unterrühren und die Masse abkühlen lassen. Die Butter unter die temperierte Masse schlagen und dabei eventuell Wärme zuführen, sollte sich die Masse sich trennen.

Den Sacherboden halbieren und mit **Karow`s Konditor-Tränke Art „Kaffeelikör“ Nr. 703** tränken und mit der Canachekrem füllen. Die Torte mit der restlichen Canache einstreichen, mit Marzipan und Kuvertüre überziehen, zur Dekoration Kaffepulver oder nach Belieben weiße Kuvertüre verwenden.

